REVUE DE VITICULTURE

LA VITICULTURE ALGERIENNE 1830-1930 (1)

Les ennemis de la vigne. — Jusqu'en 1881, on n'avait à redouter en Algérie que deux ennemis de la vigne.

Un petit coléoptère : l'Altise.

Un parasite végétal : l'Oïdium.

L'un et l'autre sont trop connus pour que nous les décrivions, nous devons toutefois dire que l'Altise y était beaucoup plus redoutée qu'en France, elle passe en effet l'hiver sous des abris dans les haies, dans les broussailles ; or celles-ci existaient tout autour des vignobles, il était impossible de l'y détruire. Ce n'est qu'après 1886 que les sels arsenicaux furent essayés et que l'on a eu raison de ce véritable fléau qui de temps à autre fait des réapparitions dans les tènements négligés.

Mildew. — Au fur et à mesure que la surface du vignoble s'accroissait, ses ennemis se multipliaient.

En 1880 apparaissait le Mildew, il ne produisit aucun dégât appréciable ; l'année d'après au contraire, favorisé par un printemps pluvieux, il détermina une chute prématurée des feuilles ; dans la Mitidja, on protégea les raisins contre les ardeurs du soleil par des pallis. Jusqu'en 1888, le Mildew n'avait attaqué que les feuilles, il se manifesta cette année-là sous la forme de Rot brun (brown rot des Américains), et en 1889 sous celle de Rot gris (2) (grey rot common rot, ou soft rot des Américains).

En 1891, des pluies répétées au printemps et au commencement de l'été déterminèrent de violentes et désastreuses attaques de Mildew sous toutes ses formes ; les vignes les moins atteintes furent celles qui avaient été traitées à l'aide de bouillies rendues adhérentes par l'addition de mucilage de figuier de barbarie (dont l'usage a été préconisé par le regretté docteur Trabut).

Il convient de signaler que le siroco, ce fléau redouté des viticulteurs algériens, produit parfois un effet salutaire : il arrête le développement du Mildew.

Le Mildew peut apparaître sur le littoral dès les premiers jours d'avril ; à partir de juillet, il est peu redoutable ; nous l'avons vu néanmoins se déve-

(1) Voir *Revue*, numéro 1945, page 229.
(2) Le mildiou nous semble plus virulent en Algérie que dans la Métropole.

lopper abondamment à cette époque sur les jeunes feuilles, dans les bas-fonds, après d'abondantes rosées comme on en constate lorsque soufflent les vents d'Est.

Après les vendanges dans les vignes qui automnent, le Mildew s'observe aussi ; il est préjudiciable à la bonne maturité du bois.

Anthracnose. — L'Anthracnose est de toutes les maladies cryptogamiques de la vigne celle qui est la plus anciennement connue ; on présume que c'est d'elle dont parle Pline.

Pendant une dizaine d'années, de 1884 et au-delà, elle a été considérée comme une véritable calamité dans les lots peuplés en Carignan, le cépage préféré de nos vignerons, on alla jusqu'à greffer celui-ci. L'usage des traitements préventifs (formule Skawinski et la dilution à 10 % d'acide sulfurique dans l'eau), le traitement curatif indiqué par Viala (poudrages répétés à l'aide de mélanges de soufre et de chaux) se répandirent ; l'aire de la maladie se restreignit. Aujourd'hui on ne l'observe que très exceptionnellement, bien que les traitements préventifs aient été abandonnés depuis plus de trente ans.

Criquet Pèlerin — L'Algérie paie, par intermittence heureusement, un lourd tribut aux invasions de divers acridiens dont les plus redoutés sont le Criquet marocain (Stauronotes marocanus) et le Criquet pèlerin (Schistocerca gregaria (1).

Le premier reste toujours plusieurs années sur notre territoire, il cause surtout des dégâts dans le Sud et sur les Hauts Plateaux où la vigne n'est pas cultivée, — nous n'en parlerons pas davantage.

Il n'en est pas de même pour le second qui pénètre dans le Tell et s'attaque à toutes les cultures soit à l'état d'insecte ailé (vulgo sauterelle), soit à l'état de larve (vulgo criquet).

Il est question dans les annales de la Colonie des terribles invasions de 1845 et de 1867. Nous avons assisté à celles de 1886, de 1891 et à d'autres plus proches de nous.

L'envahissement des cultures littorales par les sauterelles ailées, qui arrivent du Sud par nuées innombrables, se produit de fin mars au début de juin. La fatigue, la faim, le besoin de s'accoupler et de pondre les font se poser malgré le bruit et la fumée que l'on peut faire et qui cependant les effraient et les font se sauver quand ces désirs sont satisfaits. On peut en détruire de grandes quantités en les ramassant et en les ensachant le soir et le matin lorsque la fraîcheur les a engourdies ; on peut aussi les écraser sur le sol, par exemple à l'aide de sortes de battes larges et souples, constituées par des feuilles d'agave que l'on tient par la base. On pourrait leur offrir des appâts empoisonnés, mais comme elles trouvent leur nourriture partout, elles n'iront pas spécialement vers ces appâts.

Les attaques des insectes ailés sont toutefois, dans le Tell, de peu de durée ; dès qu'ils se sont reposés et qu'ils ont mangé, ils s'accouplent. Les femelles pondent de préférence dans les terrains sablonneux ou ameublis par les instru-

(1) Consulter l'important ouvrage de M. Künckel d'Herculais « Les invasions de sauterelles en Algérie » et très intéressante notice publiée par le Gouvernement général de l'Algérie et due à la collaboration de MM. Delassus, Pasquier, Laffond, Luff et Lepigre.

ments aratoires ; si elles ne trouvent pas de lieux à leur convenance, la ponte se fait n'importe où ; nous avons vu des femelles enfoncer, à cet effet et après de prodigieux efforts, leur abdomen sur les accotements des routes. Le nombre des œufs pondus varie de 50 à 90, ils sont disposés dans le sol à quelques centimètres de profondeur, en forme de petite grappe dans une substance spumeuse qui les recouvre et les protège. C'est la grappe ovigère d'où sortent, 15 à 20 jours après, des larves blanches (1) d'abord, dont les téguments se zèbrent de noir en vieillissant. Après six mues qui durent de 25 à 30 jours, l'adulte apparaît ; celui-ci, dont les ailes sont rosées (2), après quelques essais de vol prend la direction opposée à la mer, il n'est plus à craindre pour les cultures du Tell.

Dans les vignes, le meilleur moyen de détruire les œufs est de les exposer à l'air, au soleil. A cette époque de l'année c'est possible par des labours d'une dizaine de centimètres de profondeur.

Peu après leur naissance, les larves s'assemblent instinctivement en taches, puis se réunissent en colonnes et se mettent en marche ; on en profite pour diriger les colonnes dans des fosses que l'on garnit sur leurs rebords de feuilles de zinc débordantes afin que les criquets n'en puissent sortir et où on les détruit. Dans les sols labourés plus ou moins motteux, les colonnes se forment malaisément. En créant de place en place des sentiers à surface bien aplanie, disposés en arête de poisson (3), on concentre les groupes épars qui se forment et on assemble d'importantes colonnes que l'on dirige dans des fosses comme il a été dit plus haut.

On peut aussi écraser les criquets, les détruire à l'aide de pulvérisations crésylées ou à l'huile lourde de houille ; mais ces substances ont donné parfois de graves mécomptes, leur odeur s'étant communiquée au vin.

Hors des vignes, en outre des moyens indiqués précédemment, on détruit les criquets à l'aide d'appâts empoisonnés, par le feu (tromblon Palanque, lance-flammes, lits de substances sèches où l'on dirige les insectes et que l'on brûle ensuite). On peut les capturer dans les Mélhafas, grandes bandes de toile, que l'on fait tenir repliées par des hommes, dans lesquelles des rabatteurs font aller les insectes que l'on déverse ensuite dans des fossés.

Les vignes doivent être préservées contre les invasions de criquets venant du dehors, on emploie à cet effet des barrages (appareils cypriotes (4) ou feuilles de zinc aboutées à l'aide de piquets crampons spéciaux). Nous avons vu en 1891 deux barrages successifs débordés ; on n'a pu avoir raison de la horde, venue des terrains vagues des alentours, qu'en sacrifiant une bande du vignoble et en établissant dans celui-ci un troisième barrage.

Pour obtenir des résultats certains à l'aide de cet ensemble de moyens, il faut agir promptement, il ne faut pas attendre plus d'une quinzaine de jours après la naissance des larves pour détruire leurs colonnes dont les déprédations sont d'autant plus considérables que les insectes sont plus âgés, plus gros, plus

(1) Celles-ci comme nous l'avons parfois observé peuvent être la proie de leurs congénères plus âgés qui guettent leur sortie des grappes ovigères.
(2) Tandis qu'elles sont d'un gris jaunâtre chez les adultes qui nous arrivent du Sud.
(3) Méthode Ortel.
(4) Les appareils cypriotes ont été avantageusement remplacés par des feuilles de zinc.

voraces, plus agiles ; on estime qu'après le quatrième âge, qui est celui de la nymphose, la lutte méthodique est très difficile sinon impossible.

Des insectes prédateurs nous aident dans la lutte contre le criquet pèlerin : une Muscide (la Stomatorrhina lunata ou Idia lunata) dépose ses œufs dans les grappes ovigères, ses larves en dévorent les œufs. Une autre mouche, la Chortophila cilierura, qui est à la fois phytophage et carnivore dépose dans le sol non pas des œufs, mais des larves qui, se mettant à la recherche de leur nourriture, dévorent aussi les œufs de criquets.

Certains oiseaux sont acridiophages : les cigognes, les guêpiers, les moineaux, etc.

Dans ce qui précède, nous n'avons parlé que des moyens individuels à employer pour combattre le criquet pèlerin. Il a été reconnu que la lutte collective est plus efficace et moins onéreuse. Une loi du 25 septembre 1919 rend obligatoire en Algérie la constitution, dans chaque commune, d'un syndicat pour la défense contre les sauterelles (de toutes espèces). Un décret du 20 juillet 1920 relatif à l'organisation de ces syndicats complète la loi précitée dont l'application est réglée par des arrêtés préfectoraux.

Phylloxéra. — Malgré toutes les précautions législatives prises, le Phylloxéra fut importé en Algérie soit par imprudence, soit par malveillance. En 1885, on constatait sa présence à Tlemcen puis à Sidi-Bel-Abbès. Les viticulteurs furent consternés. Le gouvernement métropolitain délégua en Algérie M. Couanon, inspecteur général des Services du Phylloxéra, pour fournir sur place des directives en vue de l'extinction des taches, éviter la propagation du redoutable parasite et donner aux viticulteurs algériens l'assurance de toute la sollicitude de la mère patrie pour leur œuvre.

Les traitements d'extinction qui avaient fait leurs preuves d'efficacité, en Suisse notamment, comportent la destruction complète des souches phylloxérées ainsi que celles d'une zone, dite de protection, de 20 m. ramenée ultérieurement à 12 m., tout autour des derniers pieds sur les racines desquels la présence du puceron est reconnue. Voici comment on opéra à Tlemcen et à Bel-Abbès : les ceps furent coupés rez terre, réunis sur place en tas et incinérés, puis autour de chaque souche fut versé dans un godet ménagé ad hoc 1/3 de litre de pétrole à l'effet de détruire les nymphes (1) qui pourraient remonter le long des souches pour aller fonder de nouvelles colonies. A la surface du sol, toutes les fissures ou crevasses furent soigneusement comblées, puis on pratiqua successivement à six jours d'intervalle deux traitements alternant régulièrement en échiquier au sulfure de carbone à raison de 3.600 k. et de 18.000 piqûres au pal injecteur par hectare. A la suite d'un pareil traitement, tous les ceps furent tués ainsi que les Phylloxéras.

Autour des taches détruites, des recherches méthodiques furent entreprises ; elles avaient pour objet de découvrir les ceps récemment phylloxérés ne donnant pas de signes extérieurs de contamination.

Enfin pendant le repos de la végétation de la vigne, tout autour des taches fut pratiqué le traitement Balbiani.

(1) On était au mois de juillet en pleine période de nymphose.

Cet ensemble de moyens avait fait ses preuves de bonne réussite en Suisse, il a donné d'excellents résultats à Tlemcen et à Sidi-Bel-Abbès, sans ruiner personne ; il est à retenir. Grâce à lui, on a pu non seulement faire des vendanges normales dans les vignobles avoisinant les taches détruites, mais encore créer autour de celles-ci un très important vignoble, sur racines françaises, pendant les 35 années qu'a duré la lutte dans ces deux arrondissements du département d'Oran.

Pour que de pareils effets se constatent, il convient que la découverte des taches phylloxériques suive de 3 à 4 ans la contamination des vignes, afin que le puceron ne soit pas disséminé de tous les côtés comme cela s'est produit à Philippeville en 1886 par exemple ; il est encore un autre facteur, celui-là moral, c'est l'adhésion quasi unanime des viticulteurs de la région atteinte. Cela s'est rencontré à Tlemcen et à Sidi-Bel-Abbès où feu MM. Havard et Perrin ont respectivement dirigé l'opinion publique dans le sens de la lutte contre le Phylloxéra par la méthode extinctive.

On a allégué que c'est le climat froid et sec de Tlemcen et de Sidi-Bel-Abbès qui, en restreignant la période active de la vie du Phylloxéra, avait été le facteur principal du succès ; mais comment expliquer qu'à Mascara, dont la climatologie est comparable, les mêmes effets n'aient pas été observés ? C'est que dès le début de la découverte du parasite, en 1889, des récriminations répétées, violentes même contre l'application de la loi du 21 mars 1883 se sont produites, les viticulteurs n'y avaient pas confiance, ils se croyaient lésés ; au bout de quelques années, on s'est borné, à la demande des intéressés, à ne détruire que les ceps reconnus phylloxérés, puis, toujours sous la pression de l'opinion publique, on a même abandonné en 1897 cette lutte réduite pour permettre l'introduction des porte-greffes américains.

Il en a été de même sur le littoral algérien, la lutte par la méthode extinctive a été tôt abandonnée sauf à Oran-Karguentah où elle a duré une vingtaine d'années. Par suite de la douceur de son climat, la durée de la végétation y est plus longue que dans les hautes plaines sublittorales ; partant, les générations de Phylloxéra plus nombreuses. L'atmosphère y est plus fraîche et plus humide en été, elle ne contrarie guère (sauf cas de siroco) les essaimages des ailés et l'émigration par la voie aérienne de certains aptères. La propagation du Phylloxéra y est donc plus aisée, plus rapide qu'à haute altitude ; la lutte contre son envahissement plus difficile ; elle eût pu néanmoins techniquement se prolonger pendant de nombreuses années ; on eût ainsi évité par exemple la ruine des colons de l'arrondissement de Philippeville. Mais on ne sauve pas les gens malgré eux.

Aujourd'hui, tous les arrondissements de l'Algérie sont phylloxérés, le dernier en date est celui de Bougie (juin 1923) ; la lutte contre le parasite ne se fait plus en application de la loi du 21 mars 1883 qui a été abrogée, mais par celle du 14 août 1919 qui l'a remplacée. La libre culture est de règle en Algérie comme dans la Métropole.

F. Saliba.

(*A suivre.*)

LA QUESTION OLEICOLE EN FRANCE (1)

La production de l'olivier en France

De 1901 à 1910, la production moyenne d'huile a varié de 170.000 à 260.000 quintaux.

De 1911 à 1920, la production moyenne d'huile a varié de 80.000 à 165.000 quintaux.

De 1921 à 1929, la production moyenne d'huile a varié de 52.000 à 144.000 quintaux.

Pour être plus précis, les récoltes ont été les suivantes de 1919 à 1929 :

1919	128.160	quintaux d'huile
1920	52.280	—
1921	94.480	—
1922	89.850	—
1923	144.120	—
1924	80.240	—
1925	71.500	—
1926	83.000	—
1927	92.000	—
1928	82.000	—
1929	48.000	—

La récolte normale peut être évaluée à 100.000 quintaux d'huile ou 500.000 quintaux d'olives.

Il faut ajouter que l'on met en conserve en année normale 4 à 5.000.000 de kg. d'olives vertes et 1.200.000 kg. d'olives noires.

La Tunisie produit en moyenne 500.000 quintaux d'huile.

L'Algérie produit en moyenne 150.000 quintaux d'huile.

Le Maroc produit en moyenne 60.000 quintaux d'huile.

Ces productions iront certainement en augmentant.

Mais les pays grands producteurs et qui nuisent à l'exportation des huiles tunisiennes et algériennes en France sont l'Espagne avec 3.000.000 de quintaux d'huile, l'Italie avec 2.000.000 de quintaux, la Grèce avec 1.000.000 de quintaux.

La fabrication de l'huile d'olive

Les olives sont travaillées en France par 600 à 650 moulins à huile particuliers, d'importance souvent très secondaire et 70 huileries coopératives, dont 60 au moins forment des usines d'une grande capacité de travail.

La culture de l'olivier étant jusqu'à ce jour déficitaire, il faut que sa récolte laisse aux producteurs tout ce que les fruits peuvent donner, c'est-à-dire l'huile

(1) Voir *Revue* numéros 1941 et 1942, pages 165 et 181.

et les sous-produits qui constituent ordinairement le bénéfice, bénéfice important des moulins à huile ; en créant des coopératives, ce bénéfice reste à la communauté. Dans 10 ans, presque toute la production oléicole sera traitée par des coopératives.

Les avantages résultant de la création d'une coopérative oléicole sont d'ordre : moral, économique et industriel.

Moral, parce que les associations, en réunissant des propriétaires de rang différent, leur permettent de mieux s'apprécier, de mieux se connaître, car ils seront tous collaborateurs à une œuvre unique et seront intéressés au même titre à l'avenir de l'usine édifiée en commun ;

Economique, car l'industrialisation d'une récolte importante revient à un prix de fabrication bien inférieur à celui que demanderait un particulier, parce que tous les produits et sous-produits reviennent aux coopérateurs ;

Industriel, car en créant de nouvelles huileries, on édifie des usines propres, puissantes, d'un travail facile, d'un rendement intensif, susceptibles d'éviter toutes les pertes et d'utiliser tout ce que les produits récoltés peuvent pratiquement donner.

Les coopératives oléicoles sont réparties ainsi ;

Var, 33 ; Bouches-du-Rhône, 10 ; Alpes-Maritimes, 9 ; Gard, 6 ; Hérault, 4 ; Vaucluse, 3 ; Drôme, 2 ; Corse, 2 ; Pyrénées-Orientales, 1.

Ces coopératives sont groupées dans une Fédération, dénommée : Fédération des Coopératives Oléicoles du Midi de la France. Elle comprend les 70 coopératives, 25.000 membres.

Son but est le suivant :

1° Faire connaître les huiles des coopératives en les présentant dans les grandes foires de la France et de l'étranger et ici le débouché est considérable.

2° Provoquer les relations entre producteurs et consommateurs.

3° Prendre la tête du mouvement en faveur des améliorations d'ordre législatif et administratif, pour enrayer la crise oléicole.

L'ensemble des coopératives peut traiter en année normale 150.000 quintaux d'olives, soit à ce jour le tiers de la production française.

Les huiles fabriquées sont toujours de grande valeur, à condition toutefois que les olives soient saines, et que l'on observe au cours de la fabrication certaines précautions, car du fait même du milieu, qui doit être à une température de 15 à 18°, la fermentation des résidus de la fabrication peut nuire à la qualité des huiles.

Les fabricants particuliers et les coopératives sont au courant de ces faits et observent les points suivants :

1° Conservation des olives ; quelques jours seulement après récolte, dans un grenier sain, aéré et en tas ne dépassant pas 0 m. 30. Il ne faut pas oublier que la qualité des huiles dépend de la conservation des olives et que si celles-ci fermentent ou moisissent, les huiles perdront leur valeur alimentaire et gustative ;

2° Broyage des olives sous des meules puissantes qui libèrent les liquides des cellules qui les renferment, ou au moyen de broyeurs continus ;

3° Pressurage de la pâte d'olive sous des presses hydrauliques puissantes, verticales ou horizontales.

Le résidu de la fabrication ou tourteau d'olives est désigné sous le nom de « grignons » ; 100 kg. d'olives laissent 40 kg. de grignons et celui-ci contient les noyaux de 100 kg. d'olives, soit 25 kg. environ et 15 kg. de pulpes.

Ces grignons se sont vendus ces dernières années de 17 à 30 fr. les 100 kg.; ils constituent pour les moulins à huile une source de bénéfices très considérable.

Ils sont achetés par des usines industrielles qui en retirent l'huile au moyen des dissolvants (sulfure de carbone, trichlorure d'éthylène, etc.) ; ces huiles vont ordinairement à la savonnerie.

4° Séparation des liquides provenant des presses, soit à la main ou mieux avec des séparateurs centrifuges ; presque toutes les coopératives ont des séparateurs centrifuges.

Dans la plupart des moulins particuliers, les liquides des presses sont reçus dans des récipients divers et au bout de quelques instants, l'huile moins dense vient à la surface ; on la recueille avec des objets en fer blanc.

Cette décantation n'est jamais complète, elle ne peut pas l'être et tous les liquides sont envoyés au bout de quelques heures dans des cuves disposées en sous-sol, appelées « enfers » ; le maître de moulin recueillera ainsi plus tard une huile de qualité secondaire, acide, c'est entendu, mais qui lui procure toujours de sérieux bénéfices.

Avec les séparateurs centrifuges, les coopératives n'ont pas besoin de recueillir les eaux de végétation, car elles sont complètement épuisées.

On obtient en France pour 100 kg. d'olives 15 à 25 % d'huile selon les variétés et les milieux.

Les huiles sont conservées, dans les huileries coopératives, dans des cuves en ciment armé, verrées intérieurement ; celles provenant des huileries particulières sont livrées à leurs propriétaires qui les conservent dans des jarres en faïence ou en fer blanc.

La vente des huiles

Le commerce de l'huile d'olive présente une grande importance en France.

C'est vrai qu'une partie de l'huile produite va aux exploitants, mais beaucoup de propriétaires de moulins, toutes les coopératives ont cependant des quantités importantes d'huile d'olive à la vente, toutes les années.

Les coopératives, comme les fabricants d'huile, se dirigent aujourd'hui vers la vente au détail de leur production, par bidons de 5 et 10 kg.; elles comprennent bien que c'est en évitant les intermédiaires, en s'adressant directement aux consommateurs, qu'elles pourront tirer le meilleur parti des huiles qui leur sont laissées en dépôt par leurs adhérents.

Déjà presque toutes les associations oléicoles ont pris part aux grandes foires de Paris, Lyon, etc... et si toutes ont une certaine clientèle, plusieurs vendent déjà directement aux consommateurs des grands centres des quantités importantes d'huile ; actuellement 60 % de la production des coopératives sont directement livrés aux consommateurs.

Conclusions

Dire que l'oléiculture peut redevenir « source de gros revenus en France », nous ne le pensons pas, car pour cela, il faudrait créer de nouvelles et importantes plantations et, le temps est passé où l'on pouvait attendre 10 à 12 ans une première récolte, mais elle peut intensifier son action, afin de faire développer les petites plantations d'ordre familial.

Les efforts de tous ceux qui s'intéressent a l'oléiculture doivent viser aux buts suivants :

1° Favoriser la création de petites plantations ;

2° Intensification de la Coopérative en huilerie d'olives ; encourager la coopération naissante en matière « huilerie » dans l'Afrique du Nord et admettre dans les Coopératives nord-africaines la Fédération des Coopératives Oléicoles du Midi de la France ;

3° Créer un certificat d'origine pour les huiles de toutes les huileries ne traitant que des olives et ne vendant que les produits en provenant ;

4° Faciliter la culture et spécialement la cueillette des olives par des moyens mécaniques ;

5° Intensifier la propagande en vue de mettre de plus en plus en relations le producteur avec le consommateur ;

6° Examiner les revendications de l'oléiculture en prenant pour base d'études celles établies par les Associations oléicoles de producteurs.

Ces revendications sont les suivantes :

1° Primes de culture, en compensation d'un système douanier qui autorise l'entrée en franchise en France des graines oléagineuses ;

2° Primes de plantation pour reconstituer les vergers sur les coteaux abandonnés et permettre aux viticulteurs qui ont des vignobles de durée limitée, qui ne seront plus reconstitués, parce qu'ils se trouvent sur des terres maigres (ordinairement des anciennes oliveraies), de planter dans les vignes et de distance en distance des oliviers ; après l'arrachage de la vigne, ces terrains seraient couverts de plantations productives ;

3° Taxation des graines oléagineuses qui entrent en franchise en France ; élévation des droits d'entrée sur les huiles d'olive étrangères, seul moyen de favoriser l'entrée d'une plus grande quantité d'huile de l'Afrique du Nord ;

4° Réglementation du commerce des huiles d'olive désodorisées ;

5° Réglementation de la dénomination des huiles ; défense d'utiliser des noms trompeurs comme ceux de : table, fine, surfine, extra, etc., etc., mais désignation des huiles sous les noms qui leur sont propres :

Huiles de graines ;

Huiles de mélange ;

Huiles d'olive désodorisées ;

Huiles d'olive vierges et naturelles, pour celles seulement qui proviennent du traitement des olives fraîches, sans avoir subi un traitement industriel en dehors des moulins à huile.

Les oléiculteurs algériens et tunisiens sont intéressés au même titre que les oléiculteurs français à l'adoption de toutes ces mesures.

Nous nous excusons d'avoir été un peu long dans cette étude, mais l'on ne traite pas une question qui intéresse 15.000.000 d'arbres en France, 30 à 40.000.000 dans l'Afrique du Nord, en quelques mots.

Nous avons expliqué la question oléicole avec le ferme désir de montrer quelles étaient les directives vers lesquelles nous essayons de diriger le mouvement oléicole et les oléiculteurs ; les résultats obtenus en matière rurale et en huilerie nous font espérer que nous sommes dans la bonne voie.

J. Bonnet,

professeur de la Chaire Régionale d'Oléiculture,
directeur de la Station oléicole,
secrétaire général de la Fédération des Coopératives oléicoles.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Situation viticole et vinicole dans les Pyrénées-Orientales (E. G.). — Coopérative des producteurs de plants greffés et racines du Midi. — Bibliographie.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Nous continuons à avoir dans notre région une température idéale qui aurait permis de rentrer une récolte abondante et de faire une vendange de raisins blancs réussie.

On s'est un peu pressé cette année de raisins sains, de rentrer les blancs qui méritent pourtant de bien mûrir sur les ceps ; mais le vin blanc qui a toujours été considéré, depuis que la vigne existe, comme un vin spécial beaucoup plus apprécié que le vin rouge, n'est acheté par le commerce, depuis quelques années, qu'à des prix souvent inférieurs à ceux appliqués aux vins rouges. De ce fait, un certain nombre de petits propriétaires mélangent les raisins blancs avec les rouges, pour faire du vin rouge. Ceux qui ont beaucoup de raisins blancs font pourtant le vin à part et laissent moins mûrir pour avoir plus de quantité au détriment de la qualité. Les vins blancs supérieurs n'étant pas plus recherchés que les autres. D'où vient cette anomalie ? Nous pensons qu'il y a deux raisons qu'il faudrait faire disparaître.

D'abord on a fait déprécier les vins blancs, en servant dans les restaurants et chez beaucoup de débitants, comme vins blancs, des vins dérougis provenant des récoltes de raisins noirs, dans les terrains de plaine à grands rendements. Ces vins étaient souvent inférieurs et acides. Nous demandons depuis longtemps la défense : du dérougissement et la vente des vins dérougis.

Les dernières lois ont bien donné un commencement de satisfaction en obligeant le récoltant de faire des déclarations à part, pour les vins rouges, blancs et rosés ; mais l'interdiction des vins dérougis n'existe pas. Et le négociant peut faire le dérougissement chez lui. Ce qui est un danger pour les vins de raisins blancs, malgré les nouvelles règles de déclaration.

Secondement, les vins blancs français de qualité ont été vivement concurrencés pendant ces dernières années par les vins blancs de Grèce, d'Espagne et du Portugal.

Ces vins blancs étrangers qui sont traités au ferro-cyanure de potassium, « poison très violent », ont une limpidité parfaite et ne louchissent pas comme certains vins blancs français naturels (puisque le traitement au ferro-cyanu-

ce est interdit en France). C'est pour cela que même à des prix supérieurs, le commerce français, pour ne pas avoir d'ennuis avec des vins blancs louches, préfère acheter des vins étrangers.

Avant de faire des lois de restriction contre les viticulteurs français, on aurait dû protéger nos vins contre l'envahissement des produits étrangers. De plus, il était utile d'enlever une partie des charges qui pèsent sur les produits de notre sol.

Beaucoup de vins nouveaux sont en ce moment soutirés et même clarifiés. Ils ont une belle couleur brillante, bien constitués ; ils seront de bonne tenue. Veiller à la propreté et au bon goût des récipients dans lesquels on les soutire.

On a recommencé les travaux dans le vignoble. Ce sont les premiers pour l'année viticole 1931-1932. Ils débutent dans notre région par une température idéale avec un sol suffisamment imprégné d'eau pour faciliter les cultures.

On continue à extirper le chiendent qui s'est développé par plaques à la faveur des pluies de septembre. Si on ne faisait pas cette opération utile, les labours répandraient des germes de cette plante vivace, robuste et épuisante un peu partout. Ce qui donnerait beaucoup plus de travail pour s'en débarrasser l'été prochain. Ne pas oublier qu'une vigne envahie par le chiendent perd la moitié de sa valeur.

Il faut aussi continuer à arracher les vieilles souches qui ont dépéri, faire de grands trous qu'on laisse aérer jusqu'aux premières gelées. Enlever aussi les jeunes plants trop malingres.

Ces travaux doivent se faire avant que les gelées blanches aient fait tomber les feuilles, si on ne veut pas oublier pas mal de ceps incapables de fructifier, ce qui est une perte.

On pourra bientôt tailler long les vignes qu'on veut fumer de bonne heure avec des engrais phosphoriques ou des fumiers de ferme et gadoues.

On peut dès maintenant pratiquer le système Rassiguier sur les vignes taillées long qui ont manifesté dans le courant de l'été des attaques de Chlorose.

La température douce avec beau soleil des premiers jours d'octobre ont permis de continuer la cueillette des olives vertes qui n'est pas encore terminée. Les fruits ont grossi et les derniers récoltants auront un bénéfice sur les premiers.

Aux premières gelées blanches, les olives noirciront et resteront sur l'arbre jusqu'à ce qu'elles soient ridées. On cueillera ces dernières en décembre pour faire de l'huile. A ce moment, près de la moitié sont ramassées de terre. S'il a plu, il faut les faire sécher dans la ferme et faire tomber la terre qui les entoure avant de les apporter dans le moulin à huile.

Il est plus avantageux pour le propriétaire agriculteur de cueillir l'olive verte que de la laisser mûrir pour faire l'huile. Les femmes qui cueillent l'olive se paient 12 francs par jour pour huit heures de travail. Elles cueillent en moyenne 35 à 40 kilogs d'olives.

Pour ramasser les olives noires pour l'huile, le personnel est plus rare parce que la température du mois de décembre est souvent défavorable. Le travail est plus pénible et la quantité d'olives ramassées est peu élevée. Cela renchérit le prix de revient de l'huile. Le litre d'huile revient souvent à 5 fr. de main-d'œuvre.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Nos marchés vinicoles de commencement de campagne continuent à être animés, parce que les viticulteurs qui ont terminé les pressurages et logé leur vin veulent se rendre compte de la situation du marché des vins, à part ceux qu'on appelle des habitués, et qui se rendent toutes les semaines à la ville le jour du marché, pour faire un bon repas au restaurant et boire quelques bocks au café. Si les viticulteurs sont très nombreux dans les cafés et sur les places où se tiennent les marchés, l'animation est bien moindre que les années précédentes et l'exubérance méridionale ne se fait pas remarquer. On ne voit pas les courtiers et propriétaires tenant des échantillons de vins à la main et discutant sur les prix comme cela

se produit chaque année à cette époque. Il y a un calme plat dans les affaires. Nous pouvons dire que nous n'avons jamais vu en octobre dans nos marchés vinicoles un marasme pareil.

Les quelques affaires qui se traitent se font dans la semaine à domicile. Les courtiers prélèvent des échantillons chez les viticulteurs qui ont des récipients en vidange ou un besoin d'argent. Les sous-marcs traités sans grande activité la semaine précédente ont fini, tout le vin étant logé actuellement. Le commerce local qui n'a aucune donnée sur l'avenir, puisqu'aucun ordre des régions de consommation n'arrive, ne veut faire aucun achat à découvert.

Les voyageurs des négociants en vins qui, habituellement, prennent des ordres assez importants à cette époque, restent des semaines entières sans passer une commande à leurs maisons. Cela n'incite pas ces dernières à se lancer dans les achats.

Certains journaux politiques locaux, pour flatter leurs lecteurs presque exclusivement vignerons, recommandent la résistance et font espérer une reprise des affaires et un relèvement des cours.

Nous ne savons pas s'ils ont raison. Les demandes étant très limitées, les courtiers trouvent facilement à leur donner satisfaction. Ce qui nous fait craindre que la situation actuelle se prolonge plus que ce qu'on pense.

Les vins du Centre et des autres régions dénommées non viticoles vont être faits, favorisés par une température d'arrière-saison idéale. Ce qui portera préjudice aux vins du Midi qui resteront en cave si on demande des prix trop élevés.

Les Associations viticoles continuent à protester contre l'entrée des vins d'Italie cet été. Et la C. G. V. parle même de mettre en accusation les ministres.

Ainsi que nous l'avons déjà dit, le gouvernement a eu tort de laisser dépasser le contingent réglementaire des vins d'Italie ; mais si les propriétaires viticulteurs, incités par certaines associations agricoles, n'avaient pas fermé leurs caves aux prix offerts de 15, 16, 17, 18, 19 et même 20 francs le degré, les vins étrangers ne seraient pas rentrés.

Aux prix actuels, aucun vin d'Espagne ni d'Italie ne rentre. Pas besoin de contingentement, ni d'élévation des droits d'entrée. Le bouclage de la frontière se fait naturellement.

Il faudrait que les associations de viticulteurs et les journaux politiques locaux flattent moins les viticulteurs. Et que ces derniers comptent plus sur eux-mêmes que sur le gouvernement et surtout sur les parlementaires dont certains font beaucoup de bruit et peu d'actes réellement favorables à la viticulture. On finira bien par reconnaître les farceurs. Ce sera peut-être trop tard. — E. F.

Situation viticole et vinicole dans les Pyrénées-Orientales. — Depuis plus d'une semaine, les vendanges sont à peu près complètement terminées dans le Roussillon, les vendanges des hauts coteaux comme celles de la plaine.

Et voilà donc plusieurs jours déjà que les joyeuses et bruyantes « *colles* » occupées à la cueillette se sont disloquées et que les nombreux vendangeurs et vendangeuses du dehors ont regagné leurs pénates.

D'une manière générale, on est satisfait du rendement, lequel, en beaucoup d'endroits, a dépassé les prévisions premières, surtout dans les Aspres.

Dans une petite localité de la haute vallée de l'Agly, où la récolte a en effet été abondante — et de qualité supérieure — la Cave coopérative a, cette année, vendu 1.366.410 kgr. de raisins à un fabricant d'apéritif à base de vin et vinifié 53.000 kgr., alors qu'en 1930, les apports des mêmes adhérents n'avaient été que de 783.364 kgr. pour la vente et de 40.000 kgr. pour la vinification, d'où une augmentation totale, en 1931, de 596.046 kgr.

En résumé, dans les différents tènements, récolte plutôt bonne, raisins sains, d'une parfaite maturité, et qui, grâce à une fermentation également favorisée par la température et à une vinification rationnelle, auront permis d'obtenir, avec une richesse alcoolique accrue, des vins colorés et bouquetés, de bonne constitution et de belle tenue.

En ce moment, l'on s'occupe partout activement de la décuvaison et du pressurage, qui avaient dû être commencés, dans certaines caves, avant la fin des vendanges.

L'ensemble de la production dans les Pyrénées-Orientales ne pourra être connu qu'après le 16 novembre, à cette date seulement expirant le dernier délai pour les déclarations de récolte.

Les ventes sur souches ont été à peu près nulles.

La vendange ordinaire vendue par certains récoltants a été payée à ceux-ci de 75 à 85 francs les 100 kgr.

Quant aux raisins destinés à l'élaboration des mistelles préparées pour les apéritifs à base de vin, ils ont été payés, pour un minimum de 12 degrés Baumé, de 138 à 150 francs les 100 kgr.

Pour les cépages spéciaux produisant les vins doux naturels, et dans la délimitation du cru « *Banyuls* », le prix des raisins a été fixé cette année, par le Conseil d'administration de la Cave coopérative de vinification, à 190 francs les 100 kgr., avec augmentation de 20 francs par degré pour les moûts dépassant 15 degrés Baumé.

Une plus grande amélioration se manifeste depuis quelques jours sur le marché, mais une activité correspondante des affaires n'a pas encore été enregistrée ; les achats restent limités aux besoins courants.

Jusqu'ici, la nouvelle réglementation de la production, de la circulation et de la vente ne paraît pas avoir eu sur les cours du vin l'heureuse influence que l'on escomptait.

La Chambre de Commerce a coté, cette semaine, de 9 fr. à 10 fr. 50 le degré.

Mais la propriété ne se hâte pas d'accepter les offres du commerce, espérant une amélioration des prix actuels et attendant, en tout cas, leur stabilisation, avant de se décider à vendre.

La campagne en faveur du vin compris dans le prix du repas a eu ici un plein succès.

Il n'en est malheureusement pas de même de la propagande pour la consommation du vin dans les cafés, qui, se développant lentement, paraît ne pas progresser beaucoup.

Pour que cette propagande ne risquât point de demeurer improductive, il importerait de se préoccuper également du prix du vin servi dans les cafés, afin d'empêcher ainsi son assimilation aux produits de luxe.

Un propriétaire viticulteur, de passage il y a peu de jours dans un grand centre de production, ayant demandé dans un établissement un verre de vin rouge, en même temps, qu'un sandwich, ce verre de vin ordinaire lui fut compté *deux francs*.

C'était excessif, on doit en convenir, et cela n'est point fait surtout pour favoriser et propager la consommation du vin dans les cafés. — E. G.

Coopérative des producteurs de plants greffés et racinés du Midi. — *Fédération des Coopératives des producteurs de boutures américaines.* — La nouvelle loi sur la viticulture, en cherchant à sauvegarder l'avenir du vignoble français, place les producteurs de plants de vigne dans une situation bien difficile.

Les producteurs de boutures américaines et de plants greffés et racinés assistent impuissants à une limitation de leurs débouchés à une époque où ils avaient le plus grand besoin d'encouragements de toute sorte.

Depuis la crise phylloxérique qui anéantit notre vignoble, l'obligation de planter sur des porte-greffes de vignes américaines nécessita la création de cultures de vignes à bois. Après l'étude de nombreuses variétés et d'essais toujours coûteux, la viticulture française reprenait un essor nouveau et imposait au monde entier ses méthodes de greffage, ses variétés de porte-greffe et conservait ainsi la première place parmi les pays producteurs de vin. Les viticulteurs français qui avaient les premiers organisé des cultures de vignes américaines qui ne rapportent que trois ans après la plantation et tous les producteurs de

plants racinés et de plants greffés avaient le droit d'espérer un avenir meilleur que celui qui leur est fait.

D'un autre côté, trouvant chez tous les commerçants un esprit de spéculation qui complique encore la situation, les producteurs de boutures américaines et de plants de vigne groupant au premier appel une grosse quantité de la production totale, ont pris la détermination de vendre seuls et sans intermédiaires leurs produits. La forme coopérative qui fait tant de progrès dans toute la production agricole des régions méridionales a été adoptée. Deux groupements distincts ont été créés :

1° La Fédération des Coopératives des producteurs de boutures américaines (Gard et Vaucluse) ;

2° La Coopérative des producteurs de plants greffés et racinés du Midi.

Ces deux groupements ont leur siège social au Syndicat agricole de Carpentras (Vaucluse).

Les coopérateurs de ces différentes Sociétés, s'adressant directement à tous les viticulteurs de France et de l'étranger, s'appuyant sur le fait qu'ils sont les mieux placés pour vendre aux meilleures conditions du marché et que toutes les garanties peuvent être données à l'acheteur, comptent sur l'esprit de coopération de tous.

Quoique traversant une crise douloureuse qui leur est imposée pour l'avenir du vignoble français, ils tiennent à affirmer qu'ils considèrent tous comme leur premier devoir de servir le viticulteur avec la scrupuleuse loyauté qui doit faire la force d'une marque coopérative.

Bibliographie

Le Vin. Définition, composition, préparation, traitement des maladies, analyse, falsifications, législation, par Philippe Malvezin, chimiste-expert des tribunaux, président du Syndicat national des œnologues et œnotechniciens de France. Un volume in-8° (22×14) de 300 pages. Prix, 30 fr.; franco, 31 fr. 50. Librairie Feret et fils, 9, rue de Grassi, Bordeaux.

L'auteur est suffisamment connu pour qu'il soit inutile de le présenter. Ainsi qu'il le dit dans son Introduction, cet ouvrage est « le fruit de vingt-cinq années de laboratoire et aussi de pratique du cuvier et du chai ».

A l'exemple du regretté professeur Ch. Blarez, il a cherché à condenser le plus possible, en évitant les longueurs inutiles et fastidieuses : son ouvrage, écrit dans un style clair et précis, est surtout un guide, un manuel dont la place est aussi bien sur la table du maître de chai ou du chef de cave que dans la bibliothèque de l'expert-chimiste.

En cinq chapitres, subdivisés en vingt-six paragraphes, le tout illustré de 51 très beaux clichés et complété par un grand nombre de tableaux et barèmes, M. Malvezin a réussi à inclure tout ce qu'il est indispensable de savoir en ces deux sciences jumelles : l'œnologie et l'œnotechnique.

La table alphabétique des matières a été placée en tête de l'ouvrage de façon que celui-ci puisse être consulté très rapidement comme une sorte de dictionnaire par le praticien qui a besoin d'un renseignement immédiat.

Le chapitre IV qui traite de l'analyse des moûts et des vins a été subdivisé en deux sections : l'analyse commerciale ou simplifiée, que l'auteur met à la portée de tous, et enfin l'analyse complète ou d'expertise.

Enfin, la partie législation des fraudes a été traitée d'une façon claire et concise et les décrets de février 1930 concrétisés en un tableau synoptique.

Le Vin résume donc d'une façon concise mais cependant agréable à lire, tout ce que doivent savoir producteurs, commerçants, chefs de cave, chimistes, en une matière particulièrement délicate. A tous il rendra les plus sérieux services.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 190 à 200 francs ; 9°, 210 à 220 fr. ; 10°, 230 à 240 fr. ; Corbières 11°, 250 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 255 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 245 fr. et au-dessus ; 9°, 260 fr. et au-dessus ; 10°, 280 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 280 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 300 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 630 fr. à 660 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 680 fr. Picolo, 680 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. 70 à 3 fr. ». Vins blancs, de 2 fr. 80 à 3 fr. 20.

BORDEAUX. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 3.800 à 4.200. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 26.000 à 27.000 fr. ; Bourgeois du Bas-Médoc, de 2.100 à » fr. ; 1ers crus Graves, 3.000 à 3.500 fr. ; 2es crus, de 2.800 à » fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 500 à 550 fr. Mâconnais, 450 à 500 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 600 à 625 fr. Mâcon, 1res côtes, 750 a 800 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, de 325 à 400 francs. Vins blancs de Blois, 300 à 375 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 500 à 600 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 17 à 18 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 20 à 23 fr. le degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1930, 650 à 800 fr. ; Gros plants, de 325 fr. à 400 fr. Noah, de 200 à 250 fr. la barrique de 228 litres.

ALGÉRIE. — Vins 1931 : Rouge, de 8 fr. 25 à 10 fr. » le degré. Vins blancs, de rouges, 8 fr. 50 à 9 fr. 50 le degré. Blancs de blancs, de » fr. » à » fr. ». Distillerie, 6 fr. » à 6 fr. 25.

MIDI. — *Nîmes (12 octobre 1931).* — *Cote officielle :* Aramon, de 9 fr. » à 10 fr. » ; Montagne, de 11 fr. » à 12 fr. 50 ; Costières, de » fr. » à » fr. » le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six B. G. 100°, de 680 fr. à 700 fr. ; trois-six de marc 86°, de 600 à 605 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 580 à 590 fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (13 octobre). — Vins rouges, de 9 fr. à 10 fr. », enlèvement immédiat ; 10 fr. à 11 fr. logés. Rosé, Blanc de Blanc, de » fr. » à » fr. le degré. Esprit de vin à 86°, à 675 fr. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » à » fr. les 100°. Trois-six 75°, ». Marc 52°, 590 à 600 fr. Esprit de marc à 86°, 600 francs.

Béziers (13 octobre). — Vins rouges 1930, de 12 fr. 50 à 17 fr. » le degré enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de 12 fr. à 14 fr. » le degré, Blanc, 12 fr. 50 à 15 fr. » le degré. Alcools rectifiés 95-97°, » fr. à » les 100 degrés ; vins de distillerie, » fr. » à » fr. ». Pas de cote.

Minervois (11 octobre). — Marché d'Olonzac, de 10 fr. à 11 fr. 50 le degré. avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (10 octobre). — Vins, de 9 à 10 fr. » le degré, délai de retiraison.

Carcassonne (10 octobre). — De 9 fr. » à 10 fr. 50 le degré.

Narbonne (10 octobre). — Vins rouges, de 10 fr. à 11 fr. 50 le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux : H.-Rhin, de 220 à 240 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 220 fr. ; 1929, H.-Rhin, de » à » fr. ; B.-Rhin, de » à » fr. — Vins blancs, supérieurs 1929 : H.-Rhin, de » à » fr. ; B.-Rhin, » à » fr. Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, 1.450 fr. ; Kirsch, 1.800 fr. ; Mirabelle, 1.800 fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 154 fr. » à » fr. »; orges, 72 fr à » fr.; escourgeons, 76 fr. à 83 fr.; maïs, 61 fr. » à 64 fr. »; riz, » fr.; seigle, 84 fr. à 90 fr.; sarrasin, 78 fr. à 80 fr.; avoines, 76 fr. » à 84 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 55 fr. 30 à 55 fr. 77. Buenos-Ayres, 48 fr. 95 à 49 fr. 34. Chicago, 42 fr. 23 à 48 fr. 50. — Sons, 37 fr. à 43 fr. — Recoupettes, de 35 à 42 fr.; remoulages, de 60 à 80 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 80 à 140 fr.; saucisse rouge, 70 à 85 fr.; sterling, 50 à 65 fr.; Rosa, 110 à 118 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 105 fr. à 140 fr.; paille d'avoine, de 105 fr. à 140 fr.; paille de seigle, 105 fr. à 140 fr.; luzerne, 200 fr. à 205 fr.; foin, 170 fr. à 215 fr.

Semences fourragères. — Trèfles violet du Nord, de 350 à 450 fr.; trèfles violet du Midi, de » à » fr.; Féveroles, de 90 à 92 fr.; luzerne, de 450 à 580 fr.; sainfoin, 150 à 220 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 84 fr. à fr.; Coprah, 69 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 214 fr. » à 221 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 1 fr. 50 à 17 fr. ». — Veaux, 7 fr. » à 15 fr. 50. — Moutons, 9 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 8 fr. » à 10 fr. 20. — Longe, de 13 fr. 50 à 14 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 80; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. »; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. 70; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 101 fr. » à 103 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, » fr. » à » fr. les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 106 fr. » à 109 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 75 à 32 fr. » les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 108 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Soufres : Sublimé, 120 fr.; trituré, 98 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 260 fr. 100 kgs; neige, 267 fr. 50 **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte) En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Bananes Canaries, 230 à 400 fr. — Citrons, 400 à 500 fr. — Coings, 200 à 300 fr. — Oranges Espagne, 200 à 400 fr. — Pommes communes, 120 à 280 fr. — Poires communes, 150 à 300 fr. — Poires de choix, 400 à 1.000 fr. — Figues, 300 à 600 fr. — Tomates du Midi, 140 à 200 fr. — Raisin du Midi, 200 à 450 fr. — Noix, 350 à 500 fr. — Noisettes, 300 à 500 fr. — Haricots verts du Midi, 300 à 650 fr. — Haricots à écosser, 220 à 240 fr. — Choux de Bruxelles, 50 à 350 fr. — Endives françaises, 570 à 700 fr. — Laitues de Paris, 25 à 100 fr. le cent.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE